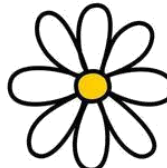


Semaine du 31 août au 04 septembre	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Fermé	Salade de crudités F Hachis Parmentier  F S Salade verte F Cantal F Yaourt aromatisé F		<u>Taboulé</u>  E Salade F de pommes de terre au thon E Rôti de dinde F à la normande Haricots verts S Fromage blanc F Compote de fruits E	Salade verte FE au maïs et œuf dur F Concombre à la crème Quiche F S aux pommes de terre F Emmental  F Corbeille de fruits F
Semaine du 07 au 11 septembre	Lundi	Mardi		Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de lentilles F Salade de riz E Cuisse de poulet F Ratatouille F Brie F Corbeille de fruits F	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> F Salade verte et croûtons F Poisson meunière S Riz E Gouda F Marbré F		<u>Betteraves vinaigrette</u>  F Salade de maïs et thon E Coquillettes F à la bolognaise de lentilles E Yaourt F Corbeille de fruits F	<u>Concombre vinaigrette</u>  F Salade de crudités Steak haché S Frites F S Emmental F Compote de fruits E

Fournisseurs locaux : Porc, bœuf, veau, volailles, charcuteries : Cosme / Pâtes : La Pâte sarthoise

Choix des maternelles soulignés

F : Frais / E : Epicerie / S : Surgelé

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
 Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.